



TABLE D'HÔTE DU SOIR

DINNER MENU

« Brisket » de boeuf et chutney
d'herbes fraîches
Beef brisket with fresh herb chutney

Longe de morue rôtie en croute de
champignons sauvages et choux rouge
braisé au vin
*Roasted cod loin in a crust of wild mushrooms
and wine braised red cabbage*

Paczkis et compote de pommes
Paczkis and apple sauce

25\$

Flanc de porc grillé et vinaigrette
de légumes tiède
Grilled pork belly and warm vegetable dressing

Filet d'épaule de boeuf avec pomme de terre
ratte et sauce aux amandes fumées
*Beef shoulder filet with Ratte potatoes and
smoked almond sauce*

Pouding au pain banane et crème glacée
Banana bread pudding and ice crea

35\$

